

LUNES A SÁBADO: PRIMERO: 9,30€ | SEGUNDO: 12,60€ | COMPLETO: 15,80€
DOMINGOS Y FESTIVOS: PRIMERO: 10,80€ | SEGUNDO: 14,10€ | COMPLETO: 18,80€

PARA LLEVAR (LUNES A SÁBADO)

PRIMER PLATO
STARTERS

Ensalada Caprichosa San Cristóbal con Vinagreta de Verduras con Aguacate

San Cristóbal Capricius Salad with Vegetables Vinaigrette with Avocado

Lentejas Estofadas con Verduras

Stewed Lentils with Vegetables

Porra Antequerana con Huevo Cocido y Atún

Antequera's Cold Vegetables Soup with Boiled Egg and Tuna

SEGUNDO PLATO
MAIN COURSE

Cinta de Lomo Rellena con Ternera a la Malagueña

Baked Stuffed Loin with Veal in Málaga Sauce

Parrillada de Pescado al Grill con Vinagreta de Tomate, Cebolla Roja y Albahaca

Grilled Fish with Tomato, Red Onion and Basil Vinaigrette

Espagueti Boloñesa, Carbonara o Primavera

Bolognese, Carbonara or Spring Spaghetti

SUGERENCIAS DEL CHEF THE CHEF RECOMMENDS

Berenjenas Fritas con Miel de Caña

Fried Aubergines with Cane Syrup

Calamares en Salsa con Patatas y Alcachofas

Calamari in Sauce with Potatoes and Artichokes

Solomillo a la Parrilla con su Guarnición

Grilled Sirloin with its Garnish

Copa de Tiramisú

Tiramisú Dessert Cup

POSTRE DESSERT

Natillas Caseras con Galletas

Homemade Custard with Biscuits

Copa Gotxua

Gotxua Dessert Cup

Pieza de Fruta o Helado

Natural Fruit or Ice Cream

★ **Jamón Ibérico / Iberian Ham : 17€**

Queso Curado / Cured Cheese : 9€

★ **Gambas Cocidas / Cooked Prawns : 17€** ★